900 entraînements à la Communication professionnelle	**Indications pédagogiques**	**C2 / 33**
Objectif général	**C : COMPRENDRE UN MESSAGE**	
Degré de difficulté	**2**	
Objectif intermédiaire	**3 : S'APPROPRIER UN MESSAGE**	
Objectif opérationnel	**3 : Expliquer à autrui une fiche technique, un mode d'emploi, une recette, etc.**	
Pré-requis	**- Etre capable de lire des phrases semi complexes** **- Etre capable d'écrire un message simple de plusieurs lignes.**	
Nombre d'exercices proposés	**5**	
Exercice de synthèse	**C2/33-1.5**	
Remarques éventuelles	Au niveau 2, les explications seront données oralement, soit au formateur soit à un autre apprenant du groupe. Les explications seront données par écrit au niveau 3 (C3/33).	

900 entraînements à la communication professionnelle	Entraînement	C2 / 33 – 1.1
		Eval. :

Vous prêtez votre téléphone portable à votre grand-père. Il ne sait pas s'en servir.

Vous allez lui expliquer oralement.

Réfléchissez à ce que vous allez lui dire.

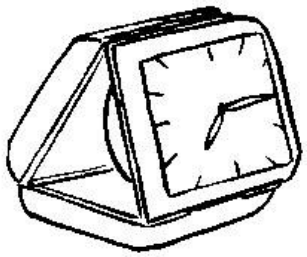
Expliquez oralement ou consultez le corrigé à titre indicatif C2/33-1.1

Vous prêtez votre téléphone portable à votre grand-père. Il ne sait pas s'en servir.

Vous allez lui expliquer oralement.

Réfléchissez à ce que vous allez lui dire.

Voilà, Grand-père. Regarde bien. Tu allumes le portable en appuyant longtemps sur la touche rouge, jusqu'à ce que l'écran s'allume. Tu dois ensuite faire le code. Tu tapes les numéros 2826 et tu appuies sur la touche verte. Tu attends un peu. Puis tu composes ton numéro avec les chiffres, comme sur ton téléphone à la maison. Enfin, tu appuies sur la touche verte pour obtenir ta communication. Maintenant, je t'éteins. Allez, c'est à toi. Vas-y !



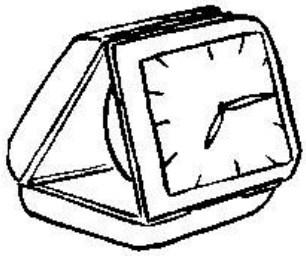
Vous prêtez votre réveille-matin à une amie car le sien est cassé.

Elle doit se réveiller tôt demain pour passer un examen.

Vous allez lui expliquer oralement comment fonctionne l'alarme de votre réveil.

Réfléchissez à ce que vous allez lui dire.

Expliquez oralement ou consultez le corrigé à titre indicatif C2/33-1.2



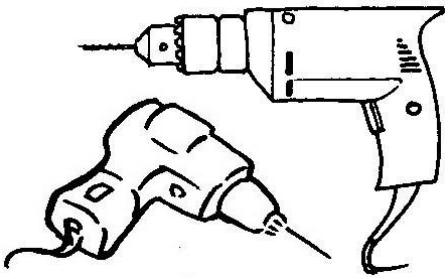
Vous prêtez votre réveille-matin à une amie car le sien est cassé.

Elle doit se réveiller tôt demain pour passer un examen.

Vous allez lui expliquer oralement comment fonctionne l'alarme de votre réveil.

Réfléchissez à ce que vous allez lui dire.

Voilà, Isabelle, c'est très simple : derrière le réveil, il y a une molette à tourner. Tu tournes jusqu'à ce que l'aiguille de l'alarme soit à l'heure où tu veux te réveiller. Disons 7 heures. Puis tu pousses vers le haut le bouton-poussoir, là, sur le côté du réveil. Quand il sonnera demain matin, tu pousseras ce bouton-poussoir vers le bas et la sonnerie s'arrêtera aussitôt. Tu vas t'entraîner devant moi. Allez, mets l'alarme sur 6h 30. C'est à toi. Vas-y !



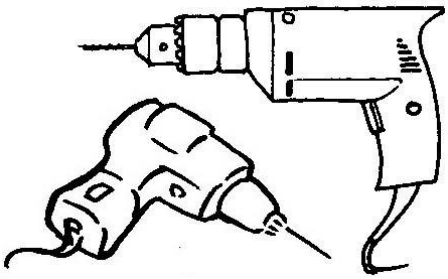
Un de vos amis est venu vous aider à bricoler chez vous.

Vous allez lui expliquer oralement comment fonctionne un de vos outils électriques qu'il va devoir utiliser (perceuse, scie, etc.).

Vous devez être précis(e) et clair(e) dans vos explications.

Réfléchissez à ce que vous allez lui dire.

Expliquez oralement ou consultez le corrigé à titre indicatif C2/33-1.3



Un de vos amis est venu vous aider à bricoler chez vous.

Vous allez lui expliquer oralement comment fonctionne un de vos outils électriques qu'il va devoir utiliser (perceuse, scie, etc.).

Vous devez être précis(e) et clair(e) dans vos explications.

Réfléchissez à ce que vous allez lui dire.

Tu vas percer 3 trous pour mettre cette étagère dans ce mur en béton. Tu prends la perceuse et tu choisis la bonne mèche : une qui correspond à la cheville que tu vas utiliser pour mettre dans le mur. Ouvre le mandrin pour mettre la mèche dedans. Place la mèche bien droite et ferme le mandrin. Vérifie que le bouton noir est en position « marteau » (à cause du béton). Branche la prise électrique. Positionne la perceuse bien en face du trou que tu veux percer (là où tu as fait une marque) et appuies sur le bouton rouge de la perceuse en poussant sur le mur.

Expliquez oralement à votre petite soeur, qui a 14 ans, comment elle peut, en votre absence, se préparer un plat simple de votre choix (œufs au plat, pâtes, riz, steak, etc.)

Vous devrez être aussi précis(e) et clair(e) que possible dans vos explications.

Réfléchissez à ce que vous allez lui dire.

Expliquez oralement ou consultez le corrigé à titre indicatif C2/33-1.4

Expliquez oralement à votre petite soeur, qui a 14 ans, comment elle peut, en votre absence, se préparer un plat simple de votre choix (œufs sur le plat, pâtes, riz, steak, etc.)

Vous devrez être aussi précis(e) et clair(e) que possible dans vos explications.

Réfléchissez à ce que vous allez lui dire.

Voici l'explication de deux recettes :

Je te propose de faire des spaghettis à la sauce tomate.
Tu remplis d'abord une grande casserole avec de l'eau, jusqu'aux ¾ environ. Tu ajoutes du sel (environ une demi cuillère à café). Tu allumes le feu au plus fort et tu mets la casserole dessus avec un couvercle. L'eau doit bouillir à gros bouillons. Pendant que tu attends, tu vas prendre tes spaghettis et mettre la moitié du paquet dans une assiette. Si tu veux, tu peux les casser en deux pour qu'ils tiennent mieux dans la casserole mais ce n'est pas obligé. Ensuite, tu sors une boîte de sauce tomate. Tu l'ouvres et tu verses le contenu dans une petite casserole. A ce moment, l'eau devrait commencer à bouillir. Quand tu vois de gros bouillons, tu enlèves le couvercle définitivement et tu verses les spaghettis dans l'eau en faisant attention de ne pas te brûler. Si tu veux, tu peux les pousser dans la casserole avec une fourchette. Puis tu tournes aussitôt tes spaghettis avec une longue cuillère en bois pour qu'ils ne se collent pas les uns aux autres. Tu diminues le feu pour que l'eau ondule un peu sans faire des bouillons. Tu regardes sur le paquet combien de temps les spaghettis doivent cuire. Disons 10 minutes. Tu dois rester dans la cuisine pour les tourner de temps en temps, disons toutes les 3 minutes, surtout en début de cuisson pour qu'ils ne collent pas. Pendant ce temps, tu mets la petite casserole avec la sauce tomate sur le feu, très doux, avec un couvercle (sinon, la sauce tomate saute et te salit complètement ta cuisine !). Tu sors une grande passoire et tu la mets dans l'évier. Quand les pâtes sont cuites, tu arrêtes le feu et également sous la casserole de sauce tomate. Tu verses prudemment les spaghettis dans la passoire. Puis tu verses à nouveau les spaghettis dans la casserole et tu ajoutes la sauce tomate. Tu peux alors manger en ajoutant si tu veux du fromage râpé.

Tu peux faire des œufs sur le plat, c'est plus simple. Tu les mangeras avec des tartines de pain. Tu sors une petite poêle et tu mets un peu d'huile dedans, disons une cuillère à café. Tu mets sur feu moyen. Pendant que la poêle chauffe, 20 secondes environ, tu sors tes œufs du frigo et tu prends une fourchette. Avec une cuillère plate en bois, tu étales un peu l'huile dans la poêle. Tu pends un œuf et tu le frappes au milieu avec le côté de la fourchette puis tu l'ouvres délicatement et il tombe dans la poêle. Tu fais pareil avec le deuxième œuf assez vite pour que le premier oeuf ne cuise pas plus que l'autre. Tu laisses cuire environ une minute. Si le blanc de l'œuf fait une cloque, tu la perses avec la cuillère en bois. C'est normal que ça fasse un peu de bruit en cuisant. Quand le blanc des œufs n'est plus transparent du tout mais bien blans, les œufs sont cuits. Tu éteins le feu et tu verses dans ton assiette en t'aidant de la cuillère en bois.

Voici les conseils d'utilisation de la semoule de couscous « cuisson rapide » :

Couscous moyen

Cuisson rapide

4 sachets cuisson de 125 g

Dosage pour 2 personnes :
125 g de couscous soit un sachet

1. Plongez le sachet dans un litre d'eau bouillante salée. Laissez cuire pendant une minute.

2. Sortir le sachet de l'eau et laisser égoutter quelques instants.

3. Ouvrir le sachet en le découpant avec une paire de ciseaux. Aérer la semoule en la soulevant délicatement avec une fourchette.

Votre ami(e) ne veut pas préparer de la semoule de couscous car il paraît que c'est très long.

Pourtant vous aimez le couscous tous les deux !

Vous venez de lire dans une grande surface le mode d'emploi de la semoule en sachet.

Vous allez expliquer oralement à votre ami(e) que ce n'est pas difficile avec les sachets. Vous allez lui expliquer comment il faut faire.

Réfléchissez à ce que vous allez lui dire.

Expliquez oralement ou consultez le corrigé à titre indicatif C2/33-1.5

Voici les conseils d'utilisation de la semoule de couscous « cuisson rapide » :

Couscous moyen

Cuisson rapide

4 sachets cuisson de 125 g

Dosage pour 2 personnes :
125 g de couscous soit un sachet

1. Plongez le sachet dans un litre d'eau bouillante salée. Laissez cuire pendant une minute.

2. Sortir le sachet de l'eau et laisser égoutter quelques instants.

3. Ouvrir le sachet en le découpant avec une paire de ciseaux. Aérer la semoule en la soulevant délicatement avec une fourchette.

Votre ami(e) ne veut pas préparer de la semoule de couscous car il paraît que c'est très long.

Pourtant vous aimez le couscous tous les deux !

Vous venez de lire dans une grande surface le mode d'emploi de la semoule en sachet.

Vous allez expliquer oralement à votre ami(e) que ce n'est pas difficile avec les sachets. Vous allez lui expliquer comment il faut faire.

Réfléchissez à ce que vous allez lui dire.

Avec ce système de sachet, c'est très simple de faire de la semoule de couscous. Tu fais bouillir de l'eau salée. Tu plonges le sachet dans l'eau et tu le retires au bout d'une minute. Tu mets le sachet à égoutter quelques instants. Enfin, tu l'ouvres avec des ciseaux et tu le verses dans un plat ou dans ton assiette. Tu aères la semoule avec une fourchette pour finir.

Voici la fiche technique de 4 modèles de lave-linge. Vous allez aider votre frère à faire un choix. Il fait attention à sa consommation d'énergie et il est sensible à la protection de l'environnement. Quelles caractéristiques allez-vous lui signaler en particulier ? Quel est le modèle qui pourrait le mieux lui convenir ?

Modèle 1
Équipé d'un tambour inox et de bacs à produits amovibles. Chargement par le dessus. Hauteur 90 x largeur 40 x profondeur 60 cm. Capacité : 5 kg. 18 programmes. Essorage : 500 tours/minute. Consommation en eau : 59 litres. Consommation d'énergie : 1,15 kWh. Garantie 2 ans, pièces, main d'œuvre et déplacement.

Modèle 2
Programme rapide 32 mn, laine, lavage à la main. Touche repassage facile. Sécurité : anti-débordement, porte et détecteur anti-mousse. Thermostat réglable de 0 à 90 °C. Touche extra-rinçage. Garantie 2 ans. Capacité 5,5 Kg. 19 Programmes. Essorage de 0 à 800 tours/minute. Consommation d'eau 56 litres. Consommation d'énergie 1,04 KWh. Dimensions : hauteur 85, largeur 40, profondeur 60 cm.

Modèle 3
Programme rapide 32 mn. Touches Extra-rinçage, repassage facile. Sécurité : anti-débordement, porte et détecteur anti-mousse. Programmes laine, lavage à la main. Capacité : 5 kg. Programmes : 19. Essorage : variable de 0 à 900 tours/minute. Consommation eau : 48 litres. Consommation énergie : 1,15 kWh Profondeur : 60 cm.

Modèle 4
Équipé d'un tambour inox et de bacs à produits amovibles. Chargement par le dessus. Touches 1/2 charge et arrêt cuve pleine. Thermostat réglable. Essorage variable et programme spécial lavage à froid. Programme laine. Sécurité anti-balourd. Hauteur 90 x largeur 40 x profondeur 60 cm. Capacité 5 kg. 19 programmes. Essorage : 0 à 850 tours/minute. Consommation en eau : 49 litres. Consommation d'énergie 0,93 kWh. Garantie 2 ans, pièces, main d'œuvre et déplacement.

Réfléchissez à ce que vous allez lui dire.

Expliquez oralement ou consultez le corrigé à titre indicatif C2/33-1.6

Voici la fiche technique de 4 modèles de lave-linge. Vous allez aider votre frère à faire un choix. Il fait attention à sa consommation d'énergie et il est sensible à la protection de l'environnement. Quelles caractéristiques allez-vous lui signaler en particulier ? Quel est le modèle qui pourrait le mieux lui convenir ?

Modèle 1
Équipé d'un tambour inox et de bacs à produits amovibles. Chargement par le dessus. Hauteur 90 x largeur 40 x profondeur 60 cm. Capacité : 5 kg. 18 programmes. Essorage : 500 tours/minute. Consommation en eau : 59 litres. Consommation d'énergie : 1,15 kWh. Garantie 2 ans, pièces, main d'œuvre et déplacement.

Modèle 2
Programme rapide 32 mn, laine, lavage à la main. Touche repassage facile. Sécurité : anti-débordement, porte et détecteur anti-mousse. Thermostat réglable de 0 à 90 °C. Touche extra-rinçage. Garantie 2 ans. Capacité 5,5 Kg. 19 Programmes. Essorage de 0 à 800 tours/minute. Consommation d'eau 56 litres. Consommation d'énergie 1,04 KWh. Dimensions : hauteur 85, largeur 40, profondeur 60 cm.

Modèle 3
Programme rapide 32 mn. Touches Extra-rinçage, repassage facile. Sécurité : anti-débordement, porte et détecteur anti-mousse. Programmes laine, lavage à la main. Capacité : 5 kg. Programmes : 19. Essorage : variable de 0 à 900 tours/minute. Consommation eau : 48 litres. Consommation énergie : 1,15 kWh Profondeur : 60 cm.

Modèle 4
Équipé d'un tambour inox et de bacs à produits amovibles. Chargement par le dessus. Touches 1/2 charge et arrêt cuve pleine. Thermostat réglable. Essorage variable et programme spécial lavage à froid. Programme laine. Sécurité anti-balourd. Hauteur 90 x largeur 40 x profondeur 60 cm. Capacité 5 kg. 19 programmes. Essorage : 0 à 850 tours/minute. Consommation en eau : 49 litres. Consommation d'énergie 0,93 kWh. Garantie 2 ans, pièces, main d'œuvre et déplacement.

Réfléchissez à ce que vous allez lui dire.

Le modèle 3 présente l'avantage de consommer le moins d'eau, seulement 48 litres mais l'énergie dépensée est 1,15 kWh. Le modèle 4 consomme un litre de plus que le modèle 3 (49 litres) mais il consomme moins d'énergie (0,93 kWh), peut-être parce qu'il essore un peu moins fort (850 tours minute au lieu de 900 tours minutes pour le modèle 3). En tous cas, il me semble que ce sont ces deux modèles parmi lesquels tu peux porter ton choix.

Vous et votre ami(e) cherchez un téléphone sans fil fixe. Vous regardez ensemble la fiche technique de 3 modèles qui ont un prix équivalent. Vous faites remarquer à votre ami(e) qu'un modèle est plus avantageux que les autres. Que lui dites-vous ?

1	2	3
Téléphone sans fil répondeur. Portée intérieur 50 m et extérieur 300 m. Ecran 5 lignes rétro éclairées. Répertoire 200 noms/N°. Fonction SMS jusqu'à 612 caractères. 150 heures en veille et 10 heures en communication.	Téléphone sans fil. Portée intérieur 50 m et extérieur 300 m. Ecran graphite couleur de 5 lignes rétro éclairé (4096 couleurs). Répertoire 200 noms sur le téléphone. Fonction SMS jusqu'à 612 caractères. Autonomie 150 heures en veille et 10 heures en communication.	Téléphone sans fil répondeur. Portée intérieur 50 m et extérieur 300 m. Ecran 5 lignes rétro éclairées. Répertoire 200 noms/N°. Fonction SMS jusqu'à 612 caractères. Autonomie : 150 heures en veille et 10 heures en communication. 1 combiné supplémentaire.

Expliquez oralement ou consultez le corrigé à titre indicatif C2/33-1.7

Vous et votre ami(e) cherchez un téléphone sans fil fixe. Vous regardez ensemble la fiche technique de 3 modèles qui ont un prix équivalent. Vous faites remarquer à votre ami(e) qu'un modèle est plus avantageux que les autres. Que lui dites-vous ?

1	2	3
Téléphone sans fil répondeur. Portée intérieur 50 m et extérieur 300 m. Ecran 5 lignes rétro éclairées. Répertoire 200 noms/N°. Fonction SMS jusqu'à 612 caractères. 150 heures en veille et 10 heures en communication.	Téléphone sans fil. Portée intérieur 50 m et extérieur 300 m. Ecran graphite couleur de 5 lignes rétro éclairé (4096 couleurs). Répertoire 200 noms sur le téléphone. Fonction SMS jusqu'à 612 caractères. Autonomie 150 heures en veille et 10 heures en communication.	Téléphone sans fil répondeur. Portée intérieur 50 m et extérieur 300 m. Ecran 5 lignes rétro éclairées. Répertoire 200 noms/N°. Fonction SMS jusqu'à 612 caractères. Autonomie : 150 heures en veille et 10 heures en communication. 1 combiné supplémentaire.

J'éliminerai à ta place le modèle 2 car il ne possède pas de répondeur. Entre le modèle 1 et le modèle 3, le 3 a l'avantage d'offrir pour un prix équivalent un deuxième combiné, ce qui peut être très pratique. Pour le reste, les services que proposent les deux appareils sont les mêmes.

Voici deux façons de préparer de la purée de pommes de terre en sachet.

Au four à micro-ondes (850 watts)
1. Mélangez ½ litre d'eau (500 ml) et ¼ de lait (250 ml) froids dans un récipient adapté au four à micro-ondes. 2. Salez, ajoutez les flocons de purée et mélangez bien. 3. Faites chauffer 4 mn environ au four à micro-ondes à la puissance maximum. Mélangez. C'est prêt !
A la casserole
1. Dans une casserole, faites bouillir ½ litre d'eau (500 ml) et ¼ de lait (250 ml). 2. Retirez la casserole du feu. Salez. Laissez tiédir 2 à 3 minutes pour obtenir la température idéale. 3. Versez les flocons de purée en une seule fois tout en remuant. Laissez gonfler quelques instants. Mélangez. C'est prêt !
Pour un dosage pratique *Exemple pour 2 assiettes :* *2 verres d'eau, 1 verre de lait, 1 verre de flocons (1 verre à moutarde = 20 cl)*

Vous allez expliquer oralement à votre cousin qui a 12 ans comment se préparer de la purée en sachet. Choisissez la façon qui vous semble la plus simple pour son âge.

Votre explication doit être simple et claire, adaptée à l'âge de votre cousin.

Réfléchissez à ce que vous allez lui dire.

Expliquez oralement ou consultez le corrigé à titre indicatif C2/33-1.8

Voici deux façons de préparer de la purée de pommes de terre en sachet.

Au four à micro-ondes (850 watts)
1. Mélangez ½ litre d'eau (500 ml) et ¼ de lait (250 ml) froids dans un récipient adapté au four à micro-ondes.
2. Salez, ajoutez les flocons de purée et mélangez bien.
3. Faites chauffer 4 mn environ au four à micro-ondes à la puissance maximum. Mélangez. C'est prêt !
A la casserole
1. Dans une casserole, faites bouillir ½ litre d'eau (500 ml) et ¼ de lait (250 ml).
2. Retirez la casserole du feu. Salez. Laissez tiédir 2 à 3 minutes pour obtenir la température idéale.
3. Versez les flocons de purée en une seule fois tout en remuant. Laissez gonfler quelques instants. Mélangez. C'est prêt !
Pour un dosage pratique
Exemple pour 2 assiettes :
2 verres d'eau, 1 verre de lait, 1 verre de flocons (1 verre à moutarde = 20 cl)

Vous allez expliquer oralement à votre cousin qui a 12 ans comment se préparer de la purée en sachet. Choisissez la façon qui vous semble la plus simple pour son âge.

Votre explication doit être simple et claire, adaptée à l'âge de votre cousin.

Réfléchissez à ce que vous allez lui dire.

Tu vas te préparer de la purée avec le four à micro-ondes. C'est pratique et tu ne risques pas de te brûler. Je vais te montrer.

Tu prends ce récipient qui va au four à micro-ondes. Tu verses 2 verres d'eau avec un verre comme celui-ci. Puis tu verses un verre de lait (qui est dans le frigo). Tu mets un peu de sel en secouant trois fois la salière au-dessus de ton récipient. Tu ajoutes dans le récipient les flocons de purée. Pour cela, tu ouvres le sachet avec des ciseaux et tu verses délicatement les flocons dans ton récipient. Tu remues bien avec une fourchette pour mélanger le liquide et les flocons. Tu mets le récipient dans le four à micro-ondes. Tu fermes la porte et tu mets le temps à 4 minutes et la puissance au maximum, comme ça. Quand le micro-ondes sonne, c'est prêt ! Tu ouvres la porte, tu sors le récipient en mettant ce gant pour ne pas risquer de te brûler (le plat peut être très chaud). Et tu mélanges encore un peu avec ta fourchette. Puis tu te sers. Tu as deux belles assiettes de purée !